Trouw

Abonneren vanaf 2,30 per week Log in

Pralines horen niet in een patatzak

Het is een wandeling om je vingers bij af te likken, maar u zij gewaarschuwd. Hij is niet goed voor lijn of conditie. Daarvoor zijn de verlokkingen van deze bonbon-tocht door het hartje van Brussel veel te groot.

NICOLE LUCAS 7 november 1998, 00:00

Bewaren Delen

We beginnen bij het begin, zoals het hoort. In de stijlvolle Koninginnegalerij, waar in 1912 de praline werd geboren. Dat gebeurde op nummer 25-27, waar Jean Neuhaus ruim een halve eeuw daarvoor een apotheek had gevestigd. Om de smaak van bittere pil en drankje te verzachten verkocht hij ook marshmallows, drop en chocola. Het snoepgoed beviel duidelijk beter, waardoor de medicijnen meer en meer naar de achtergrond verdwenen. Kleinzoon Jean deed alleen nog maar in chocolaatjes en gaf er almaar mooiere vormen aan.Zijn vrouw Louise Agostini zorgde ervoor dat ze die ook hielden. Zij was, in 1915, de uitvinder van het bonbondoosje. Eerder werden de pralines steeds in een puntzakje verkocht. Maar waar, volgens de kenners, voor frieten geldt dat de kleine harde stukjes onderin het lekkerste zijn, vond de bonbonliefhebber in de punt slechts een kleffe massa. Sinds de komst van de 'ballotin' blijven ook de onderste lagen smakelijk.Een tweede grote naam in de wereld van de chocolade zit vlakbij, op de Grote Markt. Godiva werd in 1946 gecreëerd door Joseph Draps. Vanaf zijn veertiende leerde hij het vak van zijn vader Pierre. Die leverde chocola aan diverse warenhuizen, maar Joseph vond dat veel

Voorpagina Editie Best gelezen Rubrieken

te maken, dat overal ter wereld werd gevraagd. Belgisch is Godiva dan ook al bijna 25 jaar niet meer. Sinds 1974 is het in handen van het Amerikaanse Campbell, van de soep.Vandaar wellicht het wat treiterende 'The' Belgian Chocolate op de ruit van Galler, net wel, net niet meer aan de Grote Markt gevestigd, maar met als officieel adres Botermarkt 44. Hier opende Jean Galler in 1995 zijn tweede zaak. Ondernemend België wist toen al dat het een succes zou worden. Kort daarvoor hadden de ondernemers Galler uitgeroepen tot manager van het jaar. En eerder al zag de federatie van (banket)bakkers dat het goed was. Het gaf Galler de titel 'veelbelovendste leerling' en die belofte kwam hij na. Opvallend slank zijn zijn bonbons, en zonder veel opsmuk, maar ze zijn als het spreekwoordelijke engeltje op je tong.Iets verder aan de andere kant, op nummer 31, zit overigens het prachtige koekwinkeltje van J. Dandoy. Maar daar gaat het vandaag niet over, dus lopen we verder, via de Kleerkoperstraat, links de Gretrystraat in. 'Les delices de Melanie' heet het knusse winkeltje met de fraaie kroonluchter dat op nummer 27 gevestigd is. Draps is de achternaam van de eigenaresse, dochter, jawel, van de man die met Godiva begon. Melanie vond de Amerikaanse invloed echter maar niets en begon met haar eigen specialiteiten. De Rachmaninov bijvoorbeeld, een bonbon in de vorm van een vleugelpiano. Medewerkers van 'Melanie' hebben trouwens het initiatief genomen voor de oprichting van een Museum voor Cacao en Chocolade. Dat bevindt zich sinds enkele maanden op de Grote Markt, maar valt door de (nog) magere verzameling helaas wat tegen.Links de hoek om, stuiten we op de Anspach-boulevard op de slobberwijn onder de pralines. Op nummer 46 worden ze direct, als frites, aan de straat verkocht. Leonidas Kestikides was het die zich hier in 1935 vestigde. De Griek was, na eerder in Gent diverse prijzen te hebben gewonnen voor zijn chocolade-creaties, aan een mooie Belgische blijven hangen en ging vervolgens nooit meer weg.Tweederde van wat als Belgische bonbons wordt verkocht is tegenwoordig van Leonidas afkomstig. De prijs-kwaliteit verhouding is dan ook zonder meer goed. Een kilo, in ongelooflijk tempo door de verkoopsters in

helft zo goedkoop als de andere hier genoemde lekkernijen. Daardoor wil je ze nog weleens wat achteloos naar binnen werken. En dat is niet de manier waarop Jean Neuhaus een praline geconsumeerd had willen zien. Die gebood ooit: “Ga op een rustige plaats zitten, ontspan u. Steek de bonbon rustig in uw mond, laat hem even smelten. Bijt drie of vier keer, ontdek de delicate smaken van de binnen- en de buitenkant en laat deze ervaring u verrijken.”Voor dat gevoel lopen we verder. Linksaf de Lombardstraat in, zit op nummer 24 het jonge Planète Chocolat van Franck Duval. Maker van foie gras was hij in een vorig leven, maar drie jaar geleden begon hij op 6 december met een nieuwe passie, chocola. Ware kunstwerkjes zijn de bonbons die hier worden geleverd en als kunstwerk worden ze ook verkocht.Voor de ultieme praline moeten we echter nog even door, via de Lebeaustraat, naar de Grote Zavel, waar de gegoede Brusselse burgerij wat verveeld langs veel te dure antiquairs loopt te flaneren. Op nummer 6 zet de inmiddels vierde generatie de traditie voort die met Henri Wittamer in 1910 begon. Statige dames in witte verpleegstersjassen en witte handschoentjes verkopen de bonbons met een toewijding die aanstekelijk werkt. Hier moet je inderdaad rustig voor gaan zitten. Wat ook wel helpt is dat een kilo hier bijna driemaal zo veel kost als bij Leonidas.Nou vooruit, het hoort er eigenlijk niet bij, maar als we nu toch hier zijn, ga dan ook nog even op nummer 12 kijken. Daar verkoopt Wittamer taarten. Ze zien er zo prachtig uit dat opeten jammer lijkt. Datzelfde geldt voor de lekkernijen aan de overkant. Op nummer 39 huist een absolute meester. Pierre Marcolini werd in 1995 in Lyon wereldkampioen banketbakken met een chocoladetaart.Wiens zoete trek nu nog niet gestild is, loopt terug naar de Grote Markt en neemt bij La Chaloupe d'Or (nummer 24-25) een Chocolat Viennois, een grote kop warme choco met slagroom, waar een chocolaatje van een bekend merk bij zit. En wie toe is aan iets hartigs, neemt gewoon een grote zak patat, met van die typisch Belgische, ietwat zure mayonaise. Gezondigd is er nu eenmaal toch al volop vandaag!

Advertentie

Wilt u iets delen met Trouw?

Tip hier onze journalisten

Algemeen

Over ons

Opiniestuk insturen

Privacystatement

Abonnementsvoorwaarden

Gebruiksvoorwaarden

Cookiebeleid

Privacy-instellingen

Auteursrecht

Colofon

Service

Klantenservice

Bezorgklacht indienen

Bezorging pauzeren

Bezorging wijzigen

(Bezorg)adres wijzigen

Adverteren

Losse verkoop

Meer Trouw

Nieuwsbrieven

Krant

Webwinkel

RSS-feeds

Facebook

Twitter

Android apps

iOS apps

Navigeer

Columnisten

Recensies

Archief

Op alle verhalen van Trouw rust uiteraard copyright.
Wil je tekst overnemen of een video(fragment), foto of illustratie gebruiken, mail dan naar copyright@trouw.nl.

Trouw is onderdeel van DPG Media.

KvK Nummer: 34172906 | BTW Nummer: NL810828662B01
© 2025 DPG Media B.V. Alle rechten voorbehouden